

Diccionario folclórico

Escribe: HARRY C. DAVIDSON

ABEJAS

Las abejas se conocieron en Bogotá solamente hasta el año de 1867 y su introductor, el señor Gregorio Molina “puede ser contado en el número de los pocos bienhechores de la especie humana”, según se dice en el artículo *Las abejas* que, sin firma, fue publicado en “La Caridad”, año III, número 31, el 8 de marzo de 1867. Efectivamente allí, en la página 481, se informa que “Las abejas fueron transportadas del Antiguo al Nuevo Mundo desde el tiempo de su descubrimiento; pero han gastado en llegar a Bogotá 375 años... ¡las abejas están ya en Bogotá!”.

Se trata de las llamadas “holandecillas o flamencas, la mejor clase entre las domésticas... Fueron llevadas de los Estados Unidos de Norteamérica a Venezuela, y propagadas allí principalmente en la ciudad de Mérida; de estas proceden las nuevas habitadoras de Bogotá”. Al señor Molina [página 482] se le encuentra “en la casa número 7, calle 1ª, carrera de Buenaventura, antigua de las Aguilas”, y el mismo individuo “vende colmenas, enseña el método práctico para criar las abejas i purificar la miel i la cera”.

En otras regiones del país sí eran conocidas las abejas desde siglos antes. En 1547 se mencionan ya como existentes en la ciudad de Cartago. Según “La Crónica del Perú”, de Pedro Cieza de León, publicada en la “Biblioteca de autores españoles” —Historiadores primitivos de Indias— tomo II, en Madrid en 1886, página 376, aquellas existían dentro de los cañaverales “donde crían dentro abejas, y formando el panal, se saca tan singular miel como la de España”.

Se trata posiblemente de las abejas llamadas angelitas, pues en el *Diario de observaciones* de José Celestino Mutis, tomo I, publicado en Bogotá en 1957, informa don José [página 106] que el 29 de octubre de 1761, “me regaló doña María Josefa Portela, un pedazo de la cera que labran las abejas llamadas angelitas. Trabajan estas en las paredes de las habitaciones de campo, y me parece ser las mismas que he visto en las estancias del Río de la Magdalena”.

Inclusive para esta época la cera tenía sus aplicaciones muy prácticas, puesto que el Virrey don Pedro Mesía de la Cerda le dijo a Mutis “que se la habían ponderado por muy eficaz para los callos, y que actualmente la llevaba sobre uno”.

Informa don Joaquín de Finestrada en su obra *El vasallo instruido*, publicada en el volumen IV de la “Biblioteca de Historia Nacional”, en Bogotá, 1905, que don Sebastián López descubrió “en este año de ochenta y tres [1783] en los frondosos bosques y amenas montañas de Neiva y Andaquíes”... “las industriosas abejas”. Agrega que estas se encuentran también en los “llanos de San Juan y la provincia de Cartagena, siendo innumerable la multitud que se observa de diferentes especies de abejas. Los naturales sacan la miel con tanto exceso, que con toda propiedad puede decirse es este Reino segunda tierra prometida, que continuamente destila miel, tan preciosa en el olor y la dulzura, que parece el más purificado almíbar”.

En la *Biografía de José Celestino Mutis*, de A. Federico Gredilla, publicada en Madrid en el año de 1911, se informa que hacia 1784 [página 617] se distinguen tres tipos de abejas “las angelitas que tienen su abejero o colmenita en la pared”, la “abejita bermeja”, y “otra abejita aún más pequeña que las antecedentes, y era negrita”.

Un detalle final al respecto lo proporciona el señor Augusto Le Moyne en su obra *Viajes y estancias en América del Sur*, publicada en Bogotá en 1945, en donde se informa [página 371] sobre las abejas y hacia 1839 que “estos insectos en América no están dotados de aguijón como en nuestros países”. Luego trae una nota que aclara que: “Esta clase de abejas cuyas hembras están desprovistas del aguijón, y que los entomólogos denominan *meliponite* comprende gran número de especies peculiares de América del Sur. Véase *Historia natural de los insectos*, de Lepelletier de Sain Fargeau (Suites a Buffon)”.

ACHICORIA

La achicoria o diente de león, con sus flores amarillas y semillas como globitos que se desintegran y vuelan al menor soplo, se encuentra mencionada en forma interesante en la *Peregrinación* de don Manuel Ancizar. Efectivamente en “El Neogranadino”, año III, número 101, publicado en Bogotá el 17 de mayo de 1850, se informa en la página 163:

“En las veces que por diversos caminos bajamos desde la planicie Chibcha a las comarcas de clima temperado o cálido i volvimos a ella, había notado que el cambio sensible de temperatura i del carácter de la vegetación, coincidía con la desaparición de las flores de achicoria en la bajada i su reaparición en la subida. Desde luego, supuse que aquella planta tenía en los Andes un límite inferior, el cual podría tomarse como demarcación sensible de las regiones subandina i superandina... 19° del centígrado... i de 2520 a 2470 metros de altura”.

La misma observación es hecha por el señor Isaac F. Holton, en su libro *Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, publicado en Nueva York

en 1857, en cuya página 125 se habla de “una florecita”... [que] “se encuentra en todos los sitios por encima de una altura particular y marca el límite de la tierra fría... cuando ascendemos... Es la achicoria de los nativos, *Aschyrophorus sessiliflorus*. Se extiende hasta a una altura de aproximadamente 7,900 pies sobre el nivel del mar”.

ACHIOTE

El achiote, urucu, orellana, onoto o bija, etc., cuyo nombre científico es *bixa orellana*, fue considerado como un árbol precioso. El padre Joseph Gumilla, en su *Historia natural civil y geográfica de las naciones situadas en las riveras del río Orinoco*, tomo II, publicado en Barcelona en 1791, dice que el *onoto* o *achote* (sic) es el “árbol el más estimado de todas aquellas naciones”.

Descripción. La primera mención del achiote la he encontrado en la *Historia general y natural de las Indias*, del cronista de Indias don Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, primera parte, publicada en Madrid en 1526, quien dice en el tomo I, página 297, que hacia 1535, se encuentra esta planta en “Tierra Firme... la hoja quassi de la manera del algodón, y hecha unos fructos en capullos que quieren parecer a los del algodón, salvo que por de fuera tienen un bello grosezuelo, por ciertas venas que de fuera señalan los apartamientos o partes que de dentro tiene el capullo, dentro del qual están unos granos... rojos, que se pegan como cera o más viscosos; e de aquellos hacen unas pelotas los indios con que después se pintan las caras... i el cuerpo”. Agrega [página 298] “los indios... que cuando están assí pintados, aunque los hieran, como es la pintura colorada e de la color que les sale la sangre, no desmayan tanto como los que no están pintados”.

El padre Bernabé Cobo en su *Historia del Nuevo Mundo*, tomo II, publicada en Sevilla en 1673 por su parte informa [página 52] que hacia el año de 1653 “La fruta... es un erizo del tamaño de una nuez... áspero por fuera, por estar cubierto de unas espinillas blandas que no punzan... la cáscara es más blanda que la de la adormidera; tiene adentro unas pepitas muy rojas del tamaño de granillos de uvas”.

El padre Gumilla ya citado, trae una muy bella descripción de la planta [1739], pues dice que esta es “muy coposa y produce en cada cogollo un hermoso ramillete de flores, medio blancas, medio encarnadas; y de cada ramillete resultan muchos racimos de frutas encarnadas, cuya cáscara es áspera y espinosa... dentro... maduran un sinnúmero de granitos encarnados...”.

Finalmente el naturalista M. Boussingault escribió un artículo *Sobre las propiedades químicas del rocou achote* que fue publicado en la obra *Viajes científicos a los Andes ecuatoriales* de M. Boussingault y doctor Roulin, traducida por J. Acosta y editada en París en 1849. Habla allí, en la página 114, de que “el fruto, cubierto de espinas flexibles, es hueco, y cada uno contiene treinta o cuarenta granos como garbanzos, revestidos de una materia pegajosa de color rojo de bermellón”.

Preparación. Respecto a la preparación o beneficio del achiote, el padre Bernabé Cobo ya citado, dice [página 53] que se “echan en remojo estos granitos hasta que, lavándolos, se les despega aquella sustancia colorada de que estaban cubiertos... el agua que quedó teñida de su color, la ponen a cocer al fuego hasta darle su punto, y que la sustancia pingüe del fruto suba arriba como espuma, la cual van recogiendo con una cuchara: cuélese luego y se exprime en un paño, en el cual queda lo espeso, que es el *Achiote*, que amasado en bollos o panecillos, lo ponen a secar al sol”.

El médico José Félix Merizalde en su *Epítome de los elementos de higiene* publicado en Bogotá en 1828, página 329, apunta que “Para prepararlas [las semillas] se muelen i se les agrega un poco de masa de maíz para usar de esta pasta que se vende en los mercados i se echa un poco de ella en los alimentos. Se conocen dos especies, la una tiene ciertas púas algo gruesas pero quebradisas, i la otra cuyo fruto es lampiño”.

Don F. de P. Acosta, en sus *Estudios sobre las materias colorantes de Venezuela, El achiote u onoto* publicado en “El agricultor”, año I, número 6, Bogotá 21 de septiembre de 1868, página 94, dice:

“El achiote preparado según el método antiguo, es una pasta de color rojo-bruno, sucio... de olor amoniacal repugnante, proveniente de que para la maceración agregan al agua un poco de orina que entra pronto en putrefacción... Hai dos variedades de onoto que se distinguen por el color de la pulpa del *arilo* (sic), amarillo en uno, rojo en el otro; este segundo da el achiote más estimado i el color de la pasta es de un rojo más puro i encendido”.

Para terminar: el naturalista Francisco Bayón, en su artículo titulado *Achiote*, publicado en “La Caridad”, año IV, número 28, en Bogotá el 14 de enero de 1869, da, en la página 441, la siguiente información adicional:

“El mejor disolvente es un aceite o manteca cualquiera: basta... hacer hervir las semillas con grasas o aceite, y después pasar el líquido caliente por una tela fina o franela y ya ha adquirido un magnífico color rojo”.

Aplicaciones y usos. Respecto a las aplicaciones y usos del achiote, ellos son innumerables. El padre Bernabé Cobo en su obra ya citada, página 52, dice que “sirve para dar color al chocolate y a los guisados”, y luego [página 53]: “Es el *Achiote*... provechoso para el uso de la medicina, porque cura las cámaras de sangre, provoca la orina y mitiga la sed. Es tan tenaz este color que ni con jabón ni lejía se limpia el lienzo que con él se tiñe”.

El alférez don José Nicolás de la Rosa en su *Floresta de la Santa Iglesia Catedral de Santa Marta*, publicada en Valencia en 1833, dice que en la provincia de Santa Marta los indios caribes usan la bija [página 235] “para ungirse los cuerpos, y preservarse con ellos de las picadas de mosquitos... es excelente para consolidar cualquiera coyuntura descompuesta, sacar de ella el frío, y dejarla apta a volver a su lugar con facilidad y menos dolor”.

El padre Gumilla en su obra también ya citada, página 250, dice que con “este unto... se defienden con él los indios de los violentos rayos del sol... descubrí... en él, un eficacísimo remedio contra todas las quemaduras y pringues”.

El cura Basilio Vicente de Oviedo en sus *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada*, publicado en Bogotá en 1930, página 46, dice que, hacia 1761, se utilizaba el achiote “para sazonar las comidas y dar color a los caldos y otros manjares”.

Boussingault [página 115] agrega que “sirve para reemplazar con ventaja el azafrán en la economía doméstica”.

Merizalde, en la página 329 de su obra ya citada, dice, hablando del cacao, “que los antiguos americanos lo usaban mesclado con achiote... [y que este], lo cultivaban con esmero para adornar sus jardines que ponían al frente de sus habitaciones”.

Don F. de P. Acosta, en su artículo ya citado, página 94, dice: “Tiene... tres usos principales... [el achiote]... como condimento... medicinales... [y] como materia tinctórea”. ...“Los análisis... muestran... dos principios colorantes, uno rojo (bixina) el otro amarillo (orellina) y por esto el achiote, da el resultante rojo i amarillo, es decir, el anaranjado”.

Luego agrega en la página 95 “se usa en la tintura e impresión de las sedas de rojo-anaranjado, i para comunicar este mismo color, pero más bajo, al algodón i a la lana, i el amarillo al queso i a la mantequilla. A... los aceites perfumados... para teñir las maderas... pintura sobre marfil i sobre piedra, para matizar las plumas... papel... pieles”.

Don Francisco Bayón en su artículo ya citado, página 441, dice que el achiote “facilita la digestión, entonando un poco los órganos gastro-intestinales”. Agrega que se usa “para dar color a la comida, para curar las quemaduras... [y que]... el achiote es el mejor antídoto para el envenenamiento producido por el agua de la yuca brava”.

Don Jerónimo Argáez en “El estuche”, tomo II, segunda edición, publicado en Bogotá en 1884, página 49, agrega que “los quesos llamados de Holanda tienen color amarillo debido a esta planta... A la mantequilla se da con él color”.

Color rojo. Hagamos acá una pequeña digresión sobre el color rojo, asunto este que es de bastante interés puesto que don Juan de Castellanos en su *Historia del Nuevo Reino de Granada*, tomo I, publicada en Madrid en 1886, informa que el rojo era el color de luto de los chibchas. Efectivamente, en el año de 1537, cuando llegaron los conquistadores a Bogotá, vieron que:

*“en la celebración de los entierros
se suelen poner mantas coloradas;
y no menos con bija rubicunda
se tiñen muchos hasta los cabellos
porque su luto dellos es aqueste”.*

Lo anterior es confirmado por fray Pedro Simón, en el tomo II de sus *Noticias historiales*, publicadas en Bogotá en 1891, quien dice, en la página 333, que en 1538, el Bogotá Nemequene “salió de esta vida [y]... pusiéronse... los de su pueblo... mantas coloradas, y envijaron el rostro y cabellos, que era el luto con que celebraban el sentimiento... de la muerte de sus Reyes”.

El color rojo era importante también para los Incas, pues en la *Historia del descubrimiento y conquista de la provincia del Perú*, de Agustín de Zárate, publicado en la “Biblioteca de Autores Españoles”—Historiadores Primitivos de Indias, tomo II, en Madrid en 1886, se dice en la página 471 “la insignia o corona que estos Ingas traían para mostrar su señorío, era una borla de lana colorada que les tomaba de una sien hasta la otra, y casi les cubría los ojos y con un hilo de esta borla entregado a uno de aquellos orejones, gobernaban la tierra y proveían lo que querían, con mayor obediencia que en ninguna provincia del mundo se ha visto”.

Al color rojo también se le reportan virtudes medicinales para el reumatismo, etc., y así puede verse en el álbum de *Costumbres granadinas* de don Ramón Torres Méndez, publicado en París hacia 1851, en donde hay una preciosa lámina titulada “La limosna para la Virgen del Campo”, en la cual se observa a un campesino de medias rojas y alpargatas besando la imagen de la Virgen.

Chica. No debe confundirse el color rojo producido por el achiote con el color rojo producido por la Chica. Al respecto, en la obra de A. de Humboldt y A. Bonpland *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*, tomo III, Caracas 1941, se aclara en la página 353 lo siguiente:

“Otro pigmento mucho más valioso [que el achiote] sacan [los caribes, los otomacos y los yaruros] de una planta de las bignoniáceas que el señor Bonpland ha descrito con el nombre de *bignonia chica*”.

En la página 354 agrega “el pigmento rojo de la Chica no se saca del fruto como el onoto [o achiote] sino de las hojas maceradas en agua. Sepárase la materia colorante bajo la forma de un polvo sumamente leve”.

Este árbol de la chica se conocía ya desde el año de 1691, según puede verse en la *Historia de la provincia de san Antonino*, de fray Alonso de Zamora, 2ª edición Caracas 1930, en cuya página 39 se dice:

“*Chica*. El árbol llamado de la chica, es de tan vistosa hermosura que teniendo las hojas (sic) como las del manzano, son coloradas, y tan lustrosas, que parecen cortadas de raso carmesí. Puestas a cocer al fuego, despiden su color tan grueso, que dexándolo reposar algunos días se halla una massa colorada, de que usaban los indios para pintar sus mantas, que llamaban de pincel”.

Los indígenas la utilizaron también para sus pinturas en las piedras: en la *Descripción del puente de Icononzo*, de don Romaldo Cuervo, publicada en “El Mosaico”, tomo I, número 24, Bogotá el 4 de julio de 1859, se dice en la página 191; “Frente i cerca a Pandi está el grupo de piedras que llaman la *piedra del Rey*, allí hai varios jeroglíficos de los indios, en medio está el sol grabado con tinta de piedra de chica colorada”.

Don Florentino Vezga en su *Memoria sobre la historia del estudio de la botánica en la Nueva Granada - Botánica indígena*, que salió en *Contribuciones de Colombia a las ciencias y a las artes*, publicada por E. Uricoechea en Bogotá/Londres en 1860, dice en la página 57:

“Según nuestro compatriota señor Triana, se recogen las hojas cuando comienzan a enrojecerse o cuando han adquirido una completa madurez, i se les deja secar. En seguida se ponen en una cierta cantidad de agua, i se les somete a un fuerte calor, o al “baño-maría”, si es posible. Luego que el agua se ha apoderado de la materia colorante, se le agregan algunos pedazos de corteza de *arrayán*... hace deponer la fécula roja que se decanta i se hace secar al sol, para fabricar las bolas o masas de diferente magnitud que se encuentran en el comercio... (V. Triana, *Note sur la Chica*, París, 1858, página 3)”.

Las aplicaciones de la chica se encuentran descritas en la página 58, en donde dice: “Los indios sometidos al régimen civil, aunque no hacen ya uso de la *chica* para pintarse el cuerpo, la emplean sin embargo para teñir diferentes manufacturas que fabrican con cañas i fibras vegetales, a las cuales saben dar matices variados, como los cedazos i cestas de Pandi i Cunday, las hamacas de Casanare i del Magdalena, las mochilas de fique...”.

En la página 59 dice: “los indios de Pasto i Timaná... [combinan] la *chica* con resina... Este compuesto lo aplican sobre todo el ornato de objetos de madera; es de un color rojo subido i resiste tanto a la acción de los ácidos como a la del aire i del tiempo”. Agrega que “según el señor Triana, algunos conocedores atribuyen a la *Chica* el bello colorido de los ropajes que se admiran en los cuadros de Vásquez”, quien no fue el último pintor que la utilizó pues “el señor Marck, cónsul inglés en años pasados, aplicó la *chica* a la pintura, e hizo conocer esta sustancia en Londres”.

Finalmente, el padre Pérez Arbeláez, en su obra *Plantas útiles de Colombia*, Bogotá 1956, dice [página 37] “con *chica*... se tiñen de bellos colores, rojo y negro, los petates del Magdalena”.